

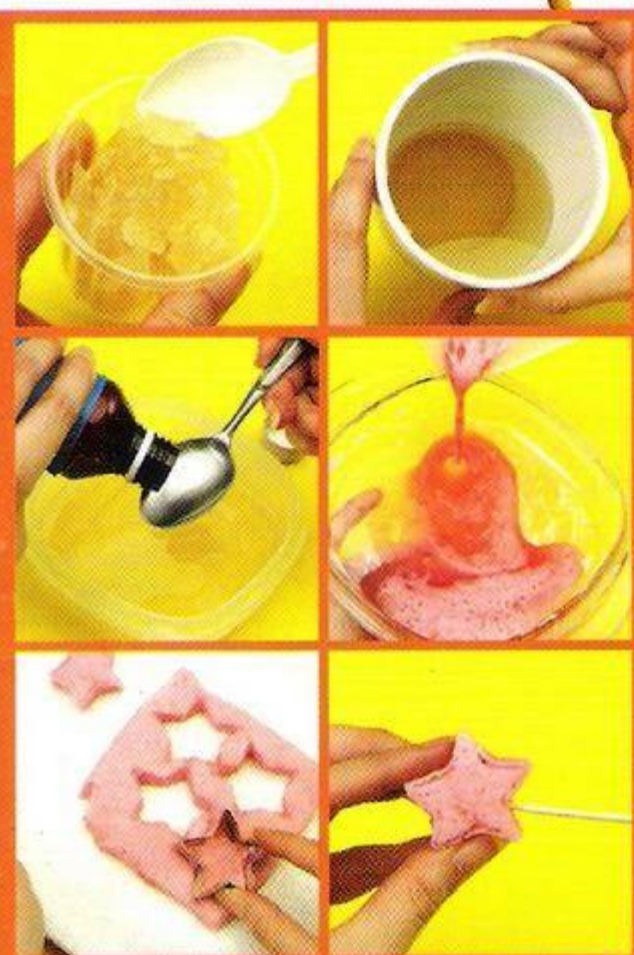
No.118

ConFiteria

para Halloween



Recetas
Paso a paso de
Bombón, galleta,
gomita y más...



2.75 dls



* Pasteles * Galletas * Gomitas * Bombón * Terrón de azúcar
* Huevos confitados * Chocolates

CF
Corporación Financiera

EDITORIA América Velez Sánchez

ARTE Y DISEÑO GRÁFICO Susana Rodríguez Molotla

PRODUCCIÓN Rocío Mares Cerde

PREPrensa Gabriel García Rangel
Ramón García Rangel



Editorial Toukan

ASISTENTE EDITORIAL Natalia Sánchez Cruz

FOTOGRAFÍA Luis Grinstein

PUBLICIDAD Tels. 5559 6903, 5559 6399,
5559 3020 y 5559 3023

Correo electrónico
publicidad_tm1@prodigy.net.mx



Cursos de los Especialistas
de Editorial Toukan
Año 10, No. 118,
octubre del año 2007.

Revista editada por Editorial Toukan, S.A. de C.V.
Editor Responsable: Jaime Roberto Flores Montiel.
Número de Reserva al Título en Derecho de Autor
04-1996-00000003146-102. Certificado de Licitud de
Título No. 9972. Certificado de Licitud de Contenido
No. 8556. Oficinas en San Borja 1031, 2o. piso, Col.
Del Valle, México, D.F., C.P. 03100. Tel. 5559-3020.
Impresión en Talleres Rotográficos Zaragoza, S.A. de
C.V. Calle 3, Núm. 48, Col. Alcega, Naucalpan de
Juárez, Edo. de México, Tel. 5359-1701. Distribución
D.F.: Unión de Expendedores y Vendedores de los
Periódicos de México, A.C. con domicilio en Guerrero
Número 50 Col. Guerrero, C.P. 06350 y Teléfonos 5591-
1400 y 5591-1301. Distribución Foránea: Publicaciones
CITEM, S.A. de C.V. Av. del Cristo No. 101, Col.
Xocoynahuatl, Tlalpan, Edo. de México, C.P.
54080. Tel. 5238-0200. Distribución Locales Cerrados:
DIMSA, Mariano Escobedo No. 218 Col. Anáhuac.
Tel. 5262-9439

LA EDITORIAL NO SE HACE RESPONSABLE
DEL CONTENIDO DE LOS ANUNCIOS NI DE
OFERTAS REALIZADAS POR LOS ANUNCIANTES.

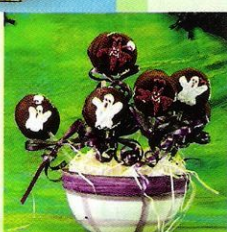
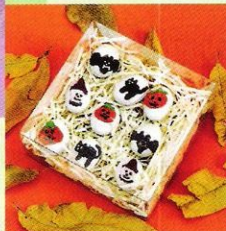
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL
O PARCIAL. Copyright D.R. ©
Editorial Toukan, S.A. de C.V.
PRINTED AND MADE IN MEXICO
IMPRESA Y EDITADA EN MEXICO.

Para dudas y sugerencias comunícale
al 55 59 30 20. Ext:127
o a nuestro correo electrónico:

america_toukan@prodigy.net.mx

Confitería para Halloween

- 2 **Cómo preparar**
deliciosas Galletas
- 3 **Pastel** encantado
- 4 **Terrorífico** amigo
- 5 **Buuuuu**
- 6 **Bocaditos** de miedo
- 7 **Espanta** a tus amigos
- 8 **Pasta** comestible
- 9 **Noche** de brujas
- 10 **Noche** de monstruos
- 11 **Elegantes** catrinas
- 12 **Calaveras** de azúcar
- 13 **Noche** de murciélagos
- 14 **Glass**
- 15 **Mi dulce** brujita



- 16 **Pastel** de calabaza
- 17 **Mininos** tenebrosos
- 18 **Calaveritas**
- 19 **Niño** envuelto
- 20 **Decoración** de Galletas
- 21 **Colmillos** dulces
- 22 **Fantasma** amistoso
- 23 **Recetas** secretas
- 24 **Granja** del terror
- 25 **Arácnidas** paletas
- 26 **Placa** de Bombón
- 27 **Moviendo** el esqueleto
- 28 **Sonrientes** calabazas
- 29 **Endulza** tu fiesta
- 30 **Noche** de monstruos
- 31 **Calabacitas** de azúcar
- 32 **Gomitas**

Cómo preparar deliciosas Galletas

Elabora tus galletas de una forma fácil, no necesitas invertir mucho dinero, ni ingredientes difíciles de conseguir, sigue los pasos y prepárate a disfrutar de ricas galletas.

ingredientes 40 galletas

- 1 taza de harina
- ½ taza de azúcar
- 50 g. de mantequilla
- 3 cucharadas de crema
- 1 huevo
- 1 cucharada de vainilla
- Moldes de galletas
- Rodillo
- Charola
- Palitos de bambú



1



2

Acrema la mantequilla e incorpora harina, azúcar, 1 huevo, crema y vainilla.



3

Mezcla y revuelve hasta formar una pasta homogénea y deja en espera.



4

Coloca la pasta sobre una superficie plana y extiende la masa con un rodillo.



5

Corta las piezas con un molde de galletas a tu gusto.



6

Coloca las galletas sobre una charola engrasada, así evitaras que se peguen.



7

Antes de hornear, coloca los palitos al centro de cada galleta.



8

Precalienta el horno y hornea a 200 grados, durante 20 minutos. Así deberán quedar tus galletas.

Pastel encantado

• Por. Marilú Castillo

materiales

Base para pastel

Pastel

Pasta comestible:

Morada, café y carne

2 palitos de bambú

Pintura vegetal: Negra, blanca y roja

Glass: Blanco y negro

Bola de unicel No. 2 y 2 No. 3

Palito de naranjo

Acocador No. 2 y 4

Texturizador de flor

ingredientes pastel

250 grs. Mantequilla

6 huevos

250 grs. azúcar glass

3 tazas de harina de trigo

2 cucharadas de polvo para hornear

1 cucharada de vainilla

1 ½ taza de leche

instrucciones

1. Pan: Bate 250 gramos de mantequilla hasta que esponje, agrega la leche, 6 huevos, 300 grs. de harina cernida y revuelve. Incorpora a la mezcla 250 gramos de azúcar glass, 2 cucharas de royal y 1 cucharita de vainilla. Engrasa y enharina el molde, vierte la mezcla, hornea a 180 grados por 45 minutos. Deja enfriar y desmolda.

2. Busca las instrucciones para preparar glass en la página 14 y pasta comestible en la página 8. Forra el pan con pasta comestible morada, delinea la base con gotas y ondas de glass morado. Cubre el contorno con glass blanco en forma de telaraña.

3. Bruja: Forra la bola de unicel con pasta carne e introduce un palillo al centro, forma la nariz con una gota. Corta tiras moradas para formar el cabello y detalla el rostro con vegetal negra y rosa. **Cuello:** Corta 1

círculo de 5 cm con tijera zigzag, texturiza el borde con flores y coloca.

4. Vestido: Corta 8x15 cm en pasta morada, cierra al cuello y haz las mangas con 2 gotas de 8x5 cm y acoca el centro. **Manos:** Haz 2 gotas de 2x4 cm en pasta carne e introduce en las mangas.

5. Piernas: Haz 2 rectángulos de 2x6 cm en pasta carne y simula los zapatos con 2 bolitas moradas de 3 cm y acoca. **Gorro:** Corta 1 círculo de 5 cm para el ala y texturiza, para la copa haz 1 cono de 6x8 cm.

6. Gato: Haz 1 gota de pasta morada de 4 cm para el cuerpo, 1 bolita de 3 cm para la cabeza y 2 gotas alargadas de 4 cm para las patas, haz la cola con una tira de 5 cm, 1 bolita pequeña para la nariz y para las orejas 2 gotas aplastadas. Detalla con pintura vegetal, glass morado y blanco.

7. Olla: Forra la bola de unicel No. 3 con pasta negra, forma el cuello y las orejas de la olla con pasta. **Leña:** Corta 5 rectángulos de .5x3 cm, aplasta y ralla con 1 palillo; rellénala con glass blanco y entierra 1 palito.

8. Escoba: Corta 12x6 cm en pasta café, corta la punta en tiritas y enrolla alrededor del palo. **Cartel:** Corta 3x7 cm en pasta morada, corta los lados en pico; delinea y rotula con glass blanco.



Terrorífico amigo

• Por: Marilú Castillo

materiales

Placa de bombón negra
Bombones semicirculares
blancos

Pasta comestible verde

Colorante vegetal: Negro
y rojo

Glass: Morado, blanco y verde

Azúcar granulada negra

Palillos de bambú

Maceta de barro mediana

Pintura acrílica: Blanca,
naranja y verde olivo

Curly: Verde y morado

Papel china verde bandera

Palillos

Espanja

Foam

instrucciones

1. Consulta los pasos para elaborar placa de bombón, pasta comestible y glass en las págs. 8, 14 y 26.

2. **Caritas:** Forra el frente de 1 bombón con pasta verde y haz las orejas con 2 gotas de pasta comestible.

Detalla el rostro con colorantes y elabora el cabello con glass morado y elabora el cuerpo con glass morado. Haz 5 piezas.

3. **Frankeinstein:** Recorta en placa de bombón 1 rectángulo de 5x7.5 cm y 2 tiras de 2x4 cm. Inserta los brazos con 1 palillo, recorta en "A" el borde inferior a 2.5 para simular las piernas.

4. Espolvorea la pieza con azúcar negra y detalla con glass verde, negro y morado. Inserta en 1 palillo de bambú de forma que atraviese por completo el cuerpo en forma vertical. Coloca 1 carita. Elabora 1 pieza.

5. Pinta la maceta en blanco, haz wash en la cenefa en verde y esponjea el resto de la pieza en naranja. Rellena con foam, cúbrelo con tiritas de papel verde de 5 mm por el largo del pliego, inserta el Frankenstein al centro y rodea con 4 caritas.



BUUUU

• Por. Marilú Castillo



materiales

Galletas de fantasma

Pasta comestible: Naranja y blanca

Glass naranja

Cortador de fantasma

Curly: Naranja y blanco

Cesto de mimbre chico

Colorante vegetal: Negro y rosa

Musgo verde

Foam

instrucciones

1. Consulta las indicaciones para preparar galletas, pasta comestible y glass en las págs. 2, 8 y 14, elabora en los tonos indicados y materiales necesarios.
2. Extiende la pasta blanca, corta 1 fantasma, barniza con agua y fija a la galleta. Forma la nariz con 1 bolita de pasta naranja, aplasta con tus manos y coloca en la cara.
3. Detalla el rostro con colorante negro, ruboriza en rosa y haz 3 botones con pasta naranja. Delinea al fantasma en zig zag con glass naranja.
4. Rellena con foam el cesto, cúbrelo con musgo y coloca 2 fantasmas.

Bocaditos de miedo

• Por: Marilú Castillo

materiales

Glass: Rosa, morado, negro, verde, naranja y blanco
Caja de acetato chica
Cartón corrugado fucsia
Papel bond beige
Almendras confitadas blancas

instrucciones

1. Prepara glass en los 6 tonos señalados, busca las indicaciones en la pág. 14.
2. **Espantapájaros:** Forma la cara con glass rosa, el sombrero con glass morado y detalla cuello y rostro con glass negro. Elabora 3 piezas.
3. **Calabaza:** Haz 1 tortilla de glass naranja de 2 cm, elabora el tallo y hojas con glass verde y dibuja ojos, nariz y boca con glass negro. Haz 2 piezas.
4. **Gato y murciélago:** Forma el cuerpo de ambos con glass negro y detalla rostro con glass blanco, utiliza 1 almendra para cada 1 y elabora 2 de cada animal.
5. Forra la base de la caja con cartón corrugado, cúbrelo con tiras de papel de 5 mm por el largo del pliego y acomoda dentro las almendras decoradas.



Espanta a tus amigos

materiales

Pastel

Pasta comestible: Blanca, naranja, café, negra y amarilla

Glass: Verde y naranja

Galleta de muñeco

Azúcar cristal naranja

Pastel

Pintura vegetal: Azul, naranja, negra, café y roja

Base circular de madera de 20 cm

instrucciones

1. Sigue las indicaciones para preparar pastel, galletas, pasta comestible y glass en las págs. 3, 2, 8 y 14.

2. Divide a la mitad el pan, rellena con mermelada y forra con pasta blanca. Fija con agua en la parte inferior del pan y delinea con gotas de glass verde.

3. Haz en el borde superior 1 línea en zig zag con glass verde, simula 1 red en el contorno del pastel con glass naranja, cubre la superficie con azúcar cristal y rotula con glass verde.

4. **Calabaza:** Elabora 1 bola de pasta naranja chica, presiona con tus dedos achatando un poco, haz los gajos

con 1 palillo, forma el tallo con glass verde y detalla el rostro con pintura vegetal negra. Prepara 4 piezas.

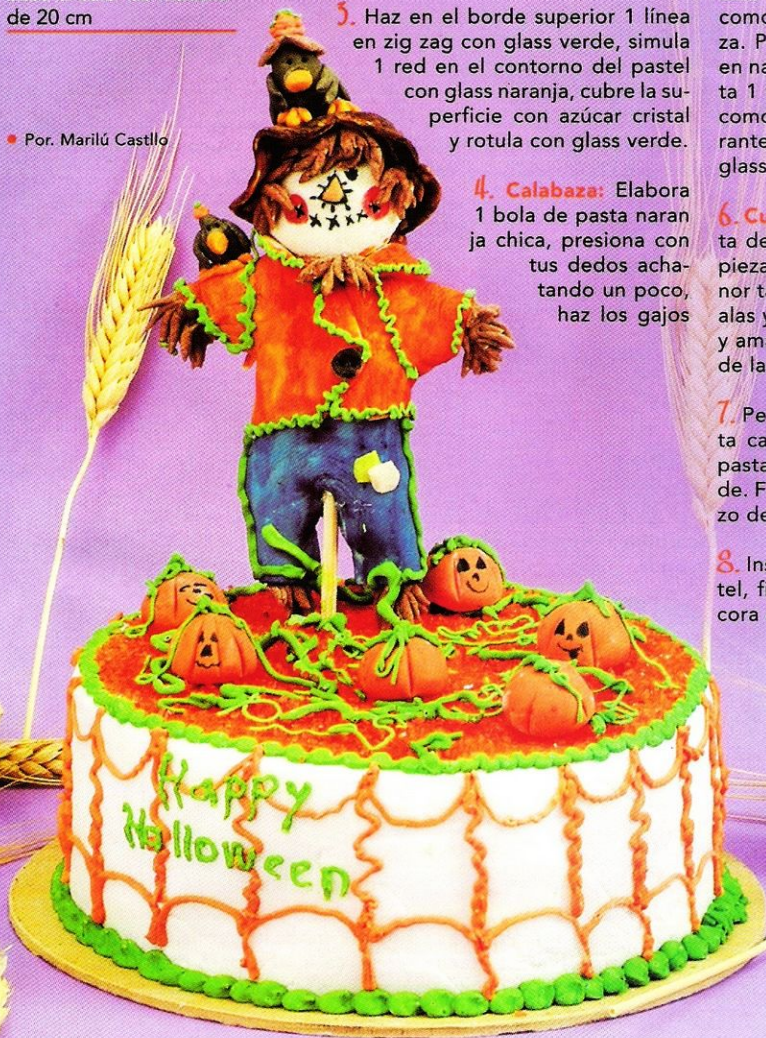
5. **Espantapájaros:** Extiende pasta blanca y forra formando cara, chaqueta y pantalón. Pasa pasta café por 1 coladera, fija como cabello, manos y pies. Estira pasta blanca, corta 1 círculo de 8 cm, coloca en la cabeza como sombrero, haz pliegues a la pieza. Pinta el pantalón en azul, el saco en naranja y el sombrero en café. Corta 1 triángulo de pasta amarilla y fija como nariz. Detalla el rostro con colorante negro y rosa, adorna la ropa con glass verde.

6. **Cuervos:** Forma el cuerpo con 1 gota de pasta verde y fija como nariz 1 pieza de la misma forma pero de menor tamaño en pasta amarilla. Elabora alas y patas con gotas de pasta verde y amarilla respectivamente con ayuda de las tijeras, corta plumas y dedos.

7. Pega de sombrero 1 tortilla de pasta café de 2 cm, coloca 1 bolita de pasta naranja y adorna con glass verde. Fija 1 en el sombrero y 1 en el brazo del espantapájaros.

8. Inserta el espantapájaros en el pastel, fija las calabazas alrededor y decora con glass verde.

• Por. Marilú Castillo



Pasta comestible

Sigue estas sencillas indicaciones para obtener tu pasta comestible, agrega color y sabor al gusto, decora con ella deliciosas galletas, pasteles, chocolate, azúcar, etc.

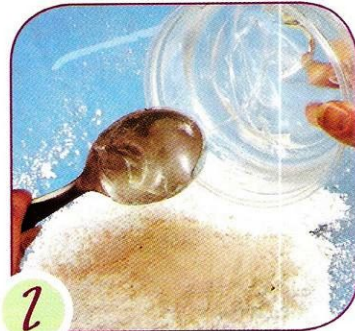
ingredientes

- 300 grs. azúcar glass
- 1 cuchara de goma de tragacanto
- 1 cucharada de glucosa
- 3 cucharadas de agua
- 1 cucharada de saborizante artificial
- Colorante vegetal en polvo
- Colador
- Bolsa de plástico
- Fécula de maíz



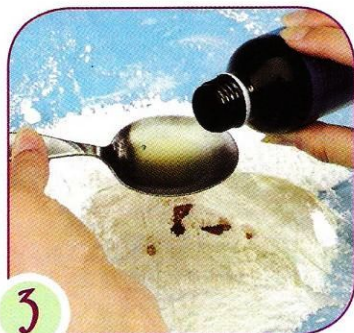
1

Mezcla azúcar glass y goma tragacanto, pasa la mezcla por el colador.



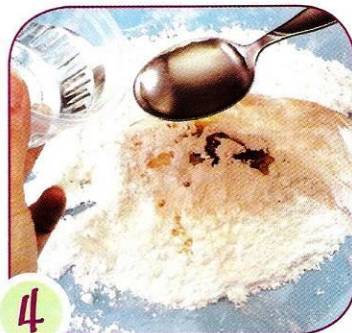
2

Agrega la glucosa al centro de la mezcla.



3

Añade 1 cucharada de saborizante del sabor de tu preferencia.



4

Incorpora a la mezcla 3 cucharadas de agua.



5

Incorpora todos los ingredientes y amasa la mezcla.



6

Si la masa queda muy delgada, agrega azúcar glass. Si se encuentra muy seca, agrega agua.



7

Separa la masa en secciones y tiñe con colorante. Para evitar que la masa se pegue en las manos, cubre con un poco de fécula de maíz.



8

Guarda la mezcla en una bolsa y saca el aire para conservarla fresca.

Noche de brujas

materiales

Base cuadrada de madera de 15 cm

Papel aluminio

Papel celofán

Galletas circulares

Pasta comestible: Carne

Glass: Morado, café y negro

Pintura vegetal: Negro y rosa

• Por: Marilú Castillo

instrucciones

1. Revisa las indicaciones para preparar galletas, pasta comestible y glass en las págs. 2, 8 y 14.

2. Haz 1 tortilla de pasta carne de 3 cm, fija 1 bolita de pasta carne como nariz y detalla el rostro con ambos colorantes.

3. Elabora el cabello con glass café, cuello y sombrero con glass morado. Haz 1 gato al lado izquierdo de la bruja con glass negro. Forra la base con papel aluminio, acomoda 5 galletas y cubre con celofán.

Noche de monstruos

• Por: Marilú Castillo

instrucciones

1. Consulta los pasos para preparar placa de bombón y glass en las Págs. 14 y 26.

2. **Gato:** Haz la cabeza con 1 cuadro de 2.5 cm, el cuerpo con 1 rectángulo de 4x5 cm y la cola con 1 tira de 2x3 cm, todos en placa de bombón.

3. Redondea las esquinas de 1 lado del cuerpo y haz un corte al centro de 1.5 cm para formar las patas. Inserta en 1 palillo.

4. Espolvorea azúcar cristal y forma al gato con ayuda de palillos. Elabora las orejas con glass negro, ojos y bigotes con glass blanco, nariz y boca con glass rosa y 1 moño en el cuello con glass morado.

5. Rotula con glass blanco, guarda en 1 bolsita de celofán y amarra con tiras de 15 cm de curly en ambos tonos. Prepara 4 gatos.

6. **Luna:** Da base en blanco, flota en morado y espolvorea opalina. Colorea la base en blanco, forra el soporte con curly morado y fija la luna en la punta. Forra 1 ladrillo de foam con aluminio, pega en la base, delinea con tiras de listón de tul de 10 cm e inserta los gatos.

materiales

Placa de bombón negra

Azúcar cristal negra

Glass: Blanco, rosa

y morado

Base circular de madera con soporte

Luna de madera

Pintura acrílica: Blanca y morada

Bolsitas de celofán

Listón curly: Negro y morado

Palillos de bambú

Papel aluminio

Pistola de silicón

Opalina

Listón de tul negro de 8 cm

Palillos



materiales

Chocolate blanco

Glass: Naranja, verde y negro

Mantequilla

Bolsitas de celofán

Molde de acetato de catrina

Varillas de plástico

Papel bond verde bandera

Listón curly: Naranja y blanco

Jarro de barro chico

Tul negro

Foam

Elegantes catrinas

• Por: Marilú Castillo

instrucciones

1. Revisa los pasos para preparar glass en la pág. 14. Funde el chocolate a baño María, engrasa el molde con mantequilla, vierte el chocolate y deja endurecer. Recuerda colocar 1 palito a cada paleta.

2. Desmolda las paletas presionando del centro con tus dedos, decora el sombrero con glass naranja y verde, detalla el rostro con glass negro. Envuelve en 1 bolsita de celofán y amarra con 2 tiras de 20 cm en ambos listones.

3. Rellena el jarro con foam, cúbrelo con tiritas de papel y curly, haz 1 moño con 1 tira de tul de 12x55 cm. Inserta 3 catrinas al centro.

materiales

Placa de bombón

Glass: Negro, amarillo, naranja, azul, rosa y verde

Palos de madera

Papel china verde limón

Listón curly: Morado y negro

Maceta de madera grande

Pintura acrílica: Blanca, morada y naranja

Cortador calavera

Pistola de silicón y repuestos

Foam

Calaveras de azúcar

Por Marilú Castillo



instrucciones

1. Revisa las indicaciones para preparar placa de bombón y glass en las págs. 14 y 26. Elabora en los colores señalados y materiales.

2. Corta 5 calaveras, inserta a 1 palo de madera, detalla el rostro con glass negro, ruboriza con glass rosa y utiliza en el cabello 1 tono de glass para cada una, excepto negro. Amarra 1 moño de ambos listones al cuello.

3. Da base a la maceta en blanco, delinea el borde superior en naranja y esponjea en morado. Fija 1 ladrillo de foam en el interior de la maceta, rellena con tiras de papel de 5 mm por el largo del pliego y acomoda los 5 paletones.

materiales

Gomitas: Amarillas, verdes, rojas y durazno

Glass: Negro, blanco y naranja

Palillos de bambú

Base circular de madera de 12 cm

Papel china verde limón

Pintura acrílica blanca

Pistola de silicon y repuestos

Noche de murciélagos

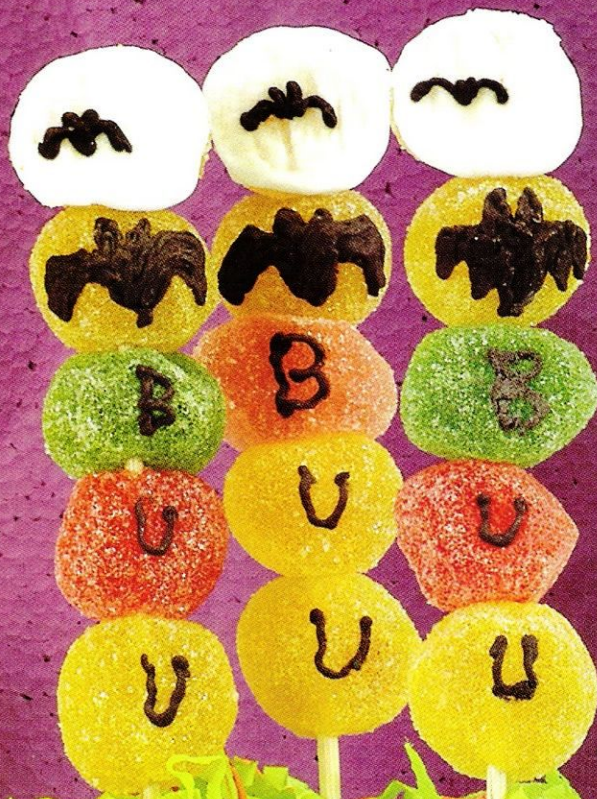
instrucciones

1. Consulta las indicaciones para las gomitas y el glass en las págs. 14 y 32.

2. Inserta en 1 palillo 5 gomitas intercalando colores. Forra la gomita de la punta con glass blanco. Elabora 3 banderillas.

3. Haz en la segunda gomita 1 murciélago y rotula las 3 últimas gomitas con glass negro.

4. Pinta la base de madera en blanco, cúbrela con tiritas de papel de 5 mm por el largo del pliego y fija las banderillas al centro. Adorna con glass naranja.



Glass

Un mundo lleno de color y sabor, decora fácilmente pasteles, galletas, confites, terrones de azúcar y todo aquello que se te ocurra siguiendo estos sencillos pasos.

ingredientes

- Colorante vegetal
- 1 clara de huevo
- Batidor y recipiente
- 1 taza de azúcar glass cernida
- ½ jugo de limón
- Esencia al gusto
- Bolsas de plástico o ducas pasteleras



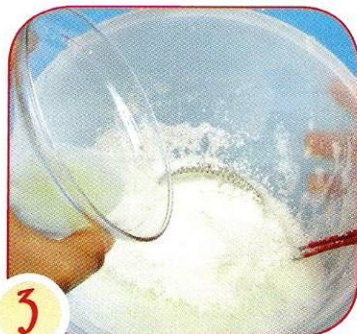
1

Bate la clara de huevo a punto de turrón.



2

Añade el azúcar glass pasándola por un colador.



3

Agrega el jugo de limón sin dejar de batir.



4

Si la mezcla está muy delgada, agrega un poco más de azúcar glass, si pasa lo contrario bate otra clara de huevo.



5

Divide el glass en porciones, diluye el colorante en 2 gotas de agua e incorpora a la mezcla.



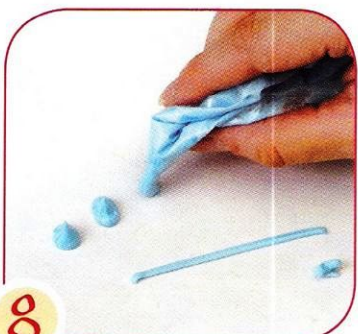
6

Coloca el glass en una bolsa de plástico o bien en una duya pastelera, separa los colores en bolsas.



7

Si deseas un delineado fino, perfora la punta de la bolsa con 1 palillo, en caso contrario corta la punta y presiona delicadamente sobre el área de decorado.



8

Si requieres hacer un delineado en forma de gota, corta la punta de la bolsa en forma de cono.

Mi dulce brujita

materiales

Charola cuadrada metálica de 10 cm

Terrones de azúcar

Almendras confitadas blancas

Glass: Negro, blanco y rosa

Papel bond beige

Bolsa de celofán

Listón curly: Morado y negro

instrucciones

1. Consulta la receta para elaborar el glass en la pág. 14. Pega 1 almendra a 1 terrón de azúcar con glass blanco, cubre por completo con el mismo glass.

2. Forma sombrero, escoba y vestido con glass negro, manos y cara con glass rosa. Haz ojos, nariz y boca con glass negro. Prepara 5 piezas.

3. Cubre la charola con tiras de papel beige de 5 mm por el largo del pliego, acomoda encima las brujitas y adorna con 1 moño de ambos listones. Guarda en 1 bolsita de celofán.

• Por. Marilú Castillo



Pastel de calabaza

materiales

Pasta comestible: Naranja, blanca y verde

Colorante vegetal: Naranja, verde y negro

Base de madera circular de 25 cm

Papel aluminio

Glass: Naranja y verde

Mermelada de fresa

Cortador de hoja

Texturizador de hoja

Huevo de unicel mediano

Esferas de unicel No. 1 y 2

Palillos

Pastel

instrucciones

1. Busca las indicaciones para hacer pasta comestible, pan y glass en las págs. 3, 8 y 14. Forra la base de madera con aluminio.

2. **Calabazas:** Extiende pasta naranja, forra las esferas y el huevo de unicel, haz pliegues con ayuda de 1 palillo y coloca 1 bolita de pasta naranja de nariz. Corta hojas en pasta verde y pasa el texturizador.

3. Elabora churros de pasta verde, utiliza para rabo y enredadera de cada calabaza, coloca junto con 3 hojas de pasta comestible.

4. Detalla el rostro con pintura vegetal negra y delinea las hendiduras de calabazas y hojas con colorante del mismo tono.

5. Divide a la mitad el pan, rellena con mermelada y forra con pasta blanca. Corta el excedente y fija con agua en la parte inferior del pan.

6. Coloca el pastel en la base forrada, pinta la superficie con colorante verde y fija al centro las calabazas con glass verde. Decora el pastel con hojas de glass verde, delinea y rotula con glass naranja.

Por: Marilú Castillo



Miniños tenebrosos

• Por: Marilú Castillo

materiales

Galletas de gato

Pasta comestible:

Rosa y negro

Glass: Blanco, negro y naranja

Tul negro

Listón satinado con doble filo de 2 cm

Curly naranja

Palillos de bambú

Rafia natural

Cesto de mimbre

Cortador de gato

Pistola de silicón y repuestos

Foam

instrucciones

1. Revisa las indicaciones para preparar galletas, pasta comestible y glass en las págs. 2, 8 y 14.

2. Extiende la pasta comestible negra, corta gatos, barniza con agua y fija a la galleta. Haz la nariz con 1 bolita de pasta rosa, fija a la cara y detállala con glass blanco.

3. Dibuja 1 moño con glass naranja, rotula y decora las patas con glass blancos. Delinea al gato con glass negro. Adorna con 1 moño de curly naranja.

4. Fija 1 ladrillo de foam en el interior del cesto, cubre con rafia y decora con 1 moño de tul y ambos listones. Distribuye los gatos.

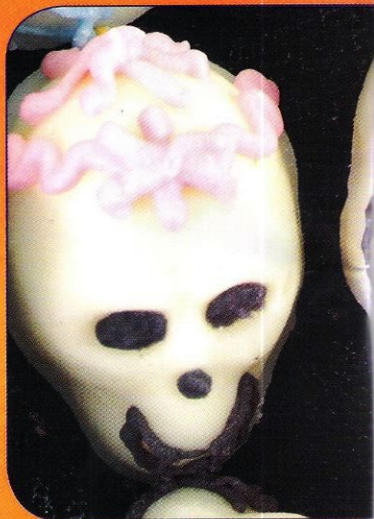


Calaveritas

• Por: Marilú Castillo

materiales

Chocolate blanco
Alhajero de madera chico
Molde de acetato de calavera chico
Glass: Amarillo, verde, naranja, rosa, azul y negro
Pintura acrílica: Blanca y morada
Curly: Blanco, negro y morado
Tul negro



instrucciones

1. Prepara el glass de acuerdo a las indicaciones de la pág. 14. Funde el chocolate a baño María, vierte en los moldes previamente engrasado con mantequilla derretida y deja endurecer.
2. Desmolda las calaveritas presionando del centro con tus dedos, retira y detalla el rostro con glass negro. Alterna en cabello los tonos de glass en azul con rosa, naranja con verde, amarillo con verde, azul, rosa y naranja.
3. Pinta el alhajero en blanco, define la línea y haz wash en morado y decora la tapa con 1 moño de curly negro, blanco y morado. Cubre el interior de la pieza de madera con tul negro y acomoda las calaveritas encima.

Niño envuelto

materiales

Placa de bombón blanca
Glass: Blanco y morado
 Pasta comestible carne
Pintura vegetal: Negra
 y rosa
 Bombones semicirculares
 blancos
 Palos de madera

Bote de barro mediano
Pintura acrílica: Blanca,
 negra y morada
Listón curly: Morado y
 blanco
 Papel bond beige
 Palillos
 Foam

Por: Marilú Castillo



instrucciones

1. Consulta los señalamientos para hacer placa de bombón, pasta comestible y glass en las págs. 8, 14 y 26. Prepara en los colores indicados y materiales.

2. Inserta 2 bombones blancos, haz los brazos con 2 tiras de placa de bombón de 1x4 cm y las piernas con 2 rectángulos de placa de bombón de 2x5 cm, coloca con 1 palillo. Corta para el rostro 1 círculo de pasta carne de 3 cm, fíjala humedeciendo con agua.

3. Cubre el cuerpo y delinea el rostro con glass, aplica en forma de zig zag, detalla el rostro con los colorantes vegetales y haz la corbata con glass morado. Haz 3 momias. Decora con 1 moño de ambos listones.

4. Colorea el bote de barro en blanco, haz wash en morado y rotula y dibuja 1 murciélago en negro. Pinta la cenefa en negro.

5. Rellena con foam, cúbrelo con tiras de papel de 5 mm por el largo del pliego e introduce las momias.

Decoración de Galletas

Decorar tus galletas es muy sencillo, sigue las instrucciones de la página 8 para la elaboración de la pasta comestible y la página 14 para el glass. Ahora sólo hace falta colorante, saborizante y moldes cortadores de galleta.



1

Una vez elaborada la pasta comestible, agrega colorante y saborizante necesario. Extiende la pasta comestible con el rodillo sobre una superficie plana.



2

Selecciona el cortador de galleta según el diseño, coloca sobre la pasta y oprime hasta lograr el corte.



3

Cubre la galleta con el molde obtenido y presiona un poco para que se adhiera a la galleta.



4

Detalla el rostro con cortes de pasta, los cuales puedes obtener con ayuda de un cutter o cortadores de pasta, galleta, etc.



5

Elabora el glass y delinea las piezas al gusto, es importante que coloques la mezcla en una duya pastelera o bien 1 bolsa de plástico para que el contenido sea expulsado finamente.



6

Una vez terminada la galleta, decora con tiras de curly o listón y si deseas conservar por mayor tiempo, coloca en bolsas de plástico.

Colmillos dulces

Por: Marilú Castillo

materiales

Placa de bombón: Blanca y negra

Glass: Negro, rosa y blanco

Pintura acrílica: Negra y blanca

Blondas pasteleras de papel

medianas

Azúcar granulada negra:

Curly: Negro, blanco y morado

Cortador

Palillos de bambú

Foam

instrucciones

1. Prepara la placa de bombón y el glass de acuerdo a las indicaciones de las págs. 14 y 26.

2. **Murciélago:** Arma en placa de bombón negra, corta la carita con el cortador y para las alas 2 rectángulos de 2x4 cm y recorta 1 punta en triángulo. Espolvorea con azúcar granulada negra e inserta las alas con 1 palillo. Delinea con glass blanco y detalla el rostro con glass rosa y blanco. Elabora 4 piezas.

3. **Luna:** Corta 1 tira de placa blanca de 2x15 cm, enrolla, inserta a la punta de 1 palillo de bambú, delineas con glass blanco y haz 1 murciélago con glass negro. Prepara 4 lunas e introduce 1 murciélago hasta la mitad del palillo.

4. Da base al huacal en blanco, cepilla en negro y adorna con 1 moño de los 3 listones. Rellena con foam, cubre por completo con blondas y acomoda las banderillas de murciélago con luna en el interior.



Fantasma amistoso



● Por: Marilú Castillo

materiales

Pan
Mermelada de fresa
Pasta comestible blanca
Glass: Negro y blanco
Azúcar cristal morada
Pintura vegetal rosa
Base circular de madera
de 20 cm

instrucciones

1. Localiza los señalamientos para elaborar el pan, pasta comestible y glass en las págs. 2, 8 y 14.

2. Divide el pan a la mitad, coloca una capa de mermelada, coloca la parte superior y forra con pasta blanca. Corta el excedente y fija con agua en la parte inferior del pan.

3. Barniza con agua el borde de la base, aplica glass y espolvorea azúcar cristal.

4. Haz 7 tortillas de pasta blanca de 2 cm, aplica azúcar y fija alrededor del pastel. Corta en pasta comestible 1 fantasma, coloca al centro del pastel, espolvorea con azúcar morada, decora y detalla con glass blanco y negro. Ruboriza al fantasma con pintura rosa.

Recetas secretas

materiales

Galletas de muñeco

Pasta comestible: Negra, carne, naranja y verde

Glass: Naranja, negro y café

Colorante vegetal: Rojo y negro

Listón curly naranja

Cesto de mimbre mediano

Cortador de círculo

Foam

Delcrón

instrucciones

1. Localiza las indicaciones para elaborar las galletas, pasta comestible y glass en las págs. 2, 8 y 14. Ayúdate de los tips para la decoración de galletas de la pág. 20.

2. **Bruja:** Corta 1 círculo de pasta carne proporcional a la carita de la galleta, forra las piernas con pasta negra y coloca encima 1 pieza proporcional de pasta negra simulando el vestido.

3. Elabora los brazos con 2 cilindros de pasta negra. Haz las manos con 1 par de gotas de pasta carne, fija a los brazos y al cuerpo.

4. Pasa pasta café por 1 coladera y fija como cabello. Forma el gorro con 1 bola de pasta negra, aplasta y forma

con tus dedos la copa como un cuerno y fija a la cabeza.

5. Detalla el rostro con ambos colorantes. Delinea vestido, piernas, gorro y mangas con glass naranja. Haz 5 piezas y adórnalas con 1 moño de listón curly de varias lazadas.

6. **Calabaza:** Elabora con 1 esfera de pasta naranja, presiona un poco con tus dedos, haz las fisuras con 1 palillo, haz el tallo en glass verde y dibuja ojos, nariz y boca con pintura vegetal negra. Fija en las manos de la bruja.

7. Rellena con foam, cúbrelo con delcrón e inserta las brujas. Adorna con 1 moño de tul negro con rizos de curly naranja. Corta 15 cuadros de tul de 10 cm y fija del centro al delcrón.

• Por. Marilú Castillo



materiales

Galletas rellenas de chocolate

Pasta comestible: Carne

y negro

Glass: Naranja, amarillo,

verde, negro y morado

Colorante vegetal: Negro

y rojo

Palillos de bambú

Caja metálica mediana

Papel bond verde

bandera

Pistola de silicón

y repuestos

Foam

Granja del terror

instrucciones

1. Prepara galletas, pasta comestible y glass de acuerdo al procedimiento de las págs. 2, 8 y 14.

2. **Espantapájaros:** Inserta 1 par de galletas en 1 palillo, forma la cara con 1 tortilla de pasta carne de 2.5 cm, haz el vestido con glass naranja, piernas con glass morado, cabello, manos, pies y sombrero con glass negro. Detalla el rostro con colorante negro y rojo. Haz 1 pieza.

3. Coloca a 6 galletas 1 palillo y decora. **Calabaza:** Forma con glass naranja, elabora el tallo con glass verde y detalla rostro con glass negro. Haz 2 piezas. **Maíz:** Utiliza glass amarillo para dar forma al maíz y detalla la hoja con glass verde. Elabora 1 pieza.

4. **Cuervo:** Haz el cuerpo con 1 gota, la cabeza con 1 esfera y los brazos con 2 gotas más pequeñas al cuerpo, todos en pasta negra. Elabora los pies con 2 bolitas y el pico con 1 gota en pasta amarilla. Detalla plumas en cabeza y manos y ojos con glass negro. Prepara 3 piezas.

5. Rellena la caja con foam, cúbrelo con tiritas de papel de 5 mm por el largo del pliego, introduce al espantapájaros al centro y rodea con las calabazas, maíz y cuervos.

materiales

Chocolate blanco
Blondas pasteleras
de papel medianas
Molde de acetato circular
de 7.5 cm
Varillas de plástico
Mantequilla
Glass: Negro, naranja
y morado
Listón curly: Naranja,
morado y negro
Maceta de barro mediana
Pintura acrílica: Blanca,
morada y naranja
Pistola de silicon
y repuestos

Aráchidas paletas

• Por: Marilú Castillo



instrucciones

1. Elabora el glass como se describe en la pág. 14. Derrite el chocolate a baño María, vierte en los moldes previamente engrasados con mantequilla derretida. Coloca 1 varilla a cada paleta.
2. Deja reposar el chocolate hasta endurecer, desmolda presionando con los dedos del centro y decora.
3. Haz la telaraña con glass negro, las arañas con glass morado y rotula con glass naranja. Prepara 3 paletas.
4. Da base a la maceta en blanco, colorea la cenefa en morado y haz wash en naranja al resto de la pieza.
5. Rellena con foam, cúbrelo con blondas y adorna con 1 moño de los 3 listones. Acomoda las paletas.

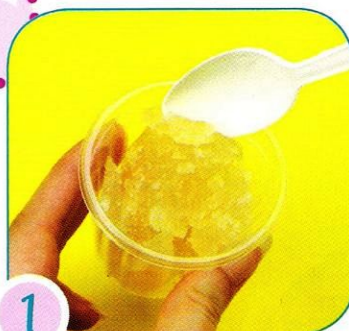


Placa de Bombón

ingredientes

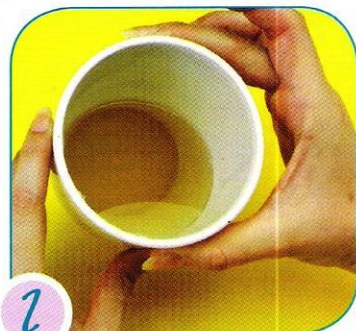
- 300 ml de agua
- 75 grs. de grenetina
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- Azúcar refinada
- Glucosa chiclosa
- Colorante y saborizante vegetal
- Benzoato de sodio
- Charola y batidora

Prepara fácilmente tu placa de bombón y obtén las figuras deseadas con moldes cortadores de galletas, consigue los ingredientes en tiendas de materia prima.



1

Hidrata la grenetina en 100 ml de agua, mezcla hasta deshacer los grumos y deja en espera.



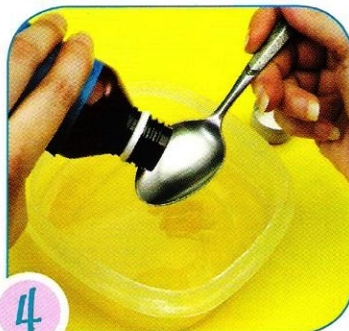
2

Mezcla la fécula de maíz en 100 ml de agua hasta desaparecer los grumos.



3

Pon a hervir 100 ml de agua, agrega la glucosa y el azúcar, después agrega la grenetina y deja que se derrita.



4

Por último agrega el benzoato de sodio, colorante y saborizante, deja que hierva, si deseas que la placa sea blanca, no agregues colorante y deja enfriar un poco.



5

Pasa la mezcla a otro recipiente y bate durante 15 minutos hasta que la mezcla se torne completamente espumosa.



6

Enharina la charola o el recipiente donde colocarás la placa de bombón. Vierte en la charola y deja que fragüe.



7

Desmolda la placa y coloca en una superficie plana. Corta la placa con moldes de galleta en aluminio para un corte de mayor precisión



8

Coloca 1 palito de bambú al centro de cada bombón, cubre la mezcla con azúcar y listo.

Moviendo el esqueleto

materiales

Placa de bombón negra
Azúcar cristal negra
Glass blanco
Palillos de bambú
Base de madera para paletas
Tinta de alcohol
Bolsas de celofán chicas
Listón curly: Negro y blanco
Listón de tul negro de 7 cm

● Por: Marilú Castillo

instrucciones

1. Localiza la descripción para preparar placa de bombón y glass en las págs. 14 y 26. Haz en los tonos indicados.
2. Corta 1 cuadro de placa de bombón de 5 cm, inserta en 1 palillo, espolvorea azúcar, delinea y elabora el esqueleto con glass blanco.
3. Envuelve la paleta en 1 bolsita, amarra con 1 tira de 15 cm de cada listón curly y rízalos con ayuda de las tijeras. Prepara 6 paletas.
4. Aplica a la pieza de madera 2 capas de tinta de alcohol, deja secar entre cada una.
5. Corta tramos de listón de tul de 10 cm, fíjalos del centro rodeando la base de madera. Acomoda las paletas.



Sonrientes calabazas

• Por. Marilú Castillo

materiales

Galletas de calabaza

Pasta comestible: Naranja, negra y verde

Glass: Negro y verde

Palos de madera

Listón curly: Naranja y verde

Cortador de calabaza, hojas y figuras geométricas

(triángulo y cuadrado)

Cesto rectangular

de mimbre mediano

Pistola de silicón y repuestos

Papel bond beige

Papel china verde limón

Foam

instrucciones

1. Consulta las indicaciones para hacer galletas, pasta comestible y glass en las págs. 2, 8 y 14. Encuentra consejos para la decoración en la pág. 20.

2. Extiende las pastas, corta en naranja la calabaza, en verde 1 par de hojas y en negro 3 triángulos y 1 cuadrado de 1 cm.

3. Barniza la calabaza de una cara con agua, fija a la galleta y haz los pliegues con ayuda de 1 palillo en

forma vertical. Del mismo modo coloca hojas, ojos, nariz y diente.

4. Haz el tallo y decóralo con glass verde, delinea la calabaza con glass naranja, delinea y detalla rostro con glass negro. Adorna con 1 moño de varias lazadas de ambos listones. Prepara 4 piezas.

5. Fija 1 ladrillo de foam en el interior del cesto, cúbrelo con tiritas de ambos papeles de 5 mm por el largo del pliego. Distribuye las calabazas en el cesto.



Endulza tu fiesta

• Por, Marilú Castillo

materiales

Placa de bombón
blanca

Palillos de bambú

Azúcar refinada

Colorante vegetal:

Amarillo y naranja

Maceta de barro chica

Pistola de silicón

y repuestos

Cortador triangular

Pintura acrílica: Blanca,

negra y morada

Papel bond beige

Foam

instrucciones

1. 1 Prepara la placa de bombón de acuerdo a las indicaciones de la pág. 26. Corta 10 triángulos e inserta cada uno en 1 palillo.

2. Divide la paleta en 3 partes, pinta la central en naranja y la inferior en amarillo, espolvorea azúcar.

3. Da base a la maceta en blanco, haz wash en morado y esponjea la cenefa en negro.

4. Rellena con foam, cúbrelo con tiritas de papel de 5 mm por el largo del pliego. Distribuye las paletas.



Noche de monstruos

• Por. Marilú Castillo

materiales

Galletas rellenas de bombón
y cubiertas de chocolate

Varillas de plástico

Glass: Blanco y morado

Listón curly: Morado y negro

Tazón de barro mediano

Papel bond beige

Pistola de silicon y repuestos

Foam

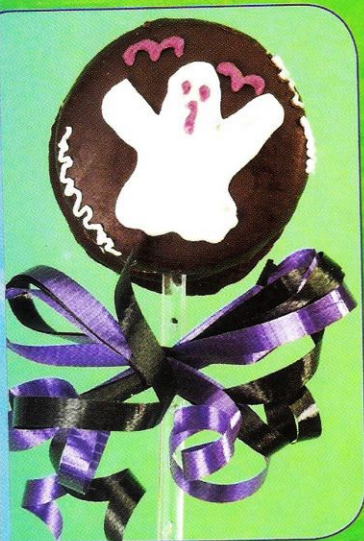
instrucciones

1. Localiza las indicaciones para preparar glass en la pág. 14. Elabora en los colores señalados y materiales.

2. Inserta a 6 galletas 1 varilla y decora. **Fantasma:** Haz el cuerpo con glass blanco, detalla ojos y boca con glass morado.

3. **Murciélago:** Utiliza en cuerpo glass morado y elabora ojo, nariz y boca con glass blanco. Adorna 3 paletas con cada diseño y adorna con 1 moño de ambos listones.

4. Da base al tazón en blanco, colorea la cenefa y haz wash en el resto de la pieza en morado. Rellena con foam, cúbrelo con tiras de papel de 5 mm por el largo del pliego. Distribuye las paletas.



Calabacitas de azúcar

Por Marilú Castillo

materiales

Bombones circulares naranjas

Glass: Negro, verde y naranja

Varillas de plástico

Papel china verde limón

Lapicera de madera

Pintura acrílica: Blanca, negra y naranja

Pistola de silicón y repuestos
Foam

instrucciones

1. Revisa las indicaciones para preparar el glass en la pág. 14.

2. Inserta 1 bombón en 1 varilla, haz los gajos con glass naranja, el tallo con glass verde y detalla el rostro con glass negro. Elabora 9 piezas.

3. Da base a la lapicera en blanco, flota y dibuja líneas horizontales en naranja, rotula y decora en negro.

4. Rellena la pieza de madera con foam, cúbrelo con tiritas de papel de 5 mm por el largo del pliego y acomoda las calabazas.



Gomitas

Prepara tus ingredientes para elaborar en casa gomitas agrídulces, compra los moldes al gusto y cambia el colorante y saborizante por el de tu preferencia.

ingredientes

- 50 grs. de grenetina
- 1 cucharada de glucosa chiclosa
- Colorante vegetal
- Sabor vegetal
- ½ cucharada de benzoato de sodio
- 200 ml de agua
- Ácido cítrico
- ½ taza de azúcar
- Moldes de acetato
- Desmoldante o mantequilla



1

Hidrata la grenetina en media taza de agua, elimina los grumos y deja en espera.



2

Pon a hervir el resto del agua con la glucosa hasta que quede completamente líquida.



3

Mezcla la glucosa con la grenetina, agrega el benzoato de sodio, ácido cítrico y la azúcar.



4

Agrega a la mezcla colorante y saborizante al gusto.



5

Deja enfriar un poco y vierte en los moldes previamente engrasados.



6

Espera que cuaje y desmolda. Deja orear 3 días y espolvorea azúcar. Si notas que se humedece el azúcar, deja reposar 2 días más.

Nota

Si deseas elaborar gomitas de leche, agrega 2 cuch. de leche en polvo a la mezcla.